



Labours à la romanée Conti

LE SAVIEZ VOUS ?

Tout comprendre sur le Bio et la biodynamie ...en cinq minutes

Invasions barbares

Dans toutes les régions viticoles des champignons s'invitent sur le feuillage voir sur les grappes. Ils ont pour nom *mildiou*, *oidium*, et *botrytis*. Le premier peut perturber la photosynthèse, les deux autres peuvent apporter de mauvais goûts dans le vin : moisi ou aigre.

Leur point commun ? Lorsqu'ils s'installent pour festoyer, c'est une invasion massive et exponentielle. Les vigneronns doivent donc traiter leur vigne trois à huit fois de mai à aout, surtout dans les régions humides comme Bordeaux et la Loire.

Les effets collatéraux des traitements de la vigne

Ces traitements posent des soucis. On parle souvent de résidus des molécules de traitements dans les vins, mais cela est contrôlé de manière sérieuse. En fait, le souci le plus gênant est l'exposition des ouvriers viticoles en charge de traiter la vigne, et ce, tout au long de leur carrière.

Quid du traitement des sols ?



Nicolas Joly, dans son domaine de la Coulée de Serran à Savennière (près d'Angers)

Les vignerons doivent également lutter contre la pousse de mauvaises herbes sous les pieds de vigne qui pourrait, si elle se rapproche des raisins perturber leur état sanitaire.

Le moyen le plus rapide et économique est d'appliquer un herbicide, mais, à partir d'une certaine gamme de qualité, les viticulteurs font l'effort de remplacer l'herbicides par un travail des sold (labour traditionnel par tracteur ou chevaux). Cela préserve la vie microbienne des sols.

A nos yeux, cet effort de qualité (labourer plutôt que désherber chimiquement) est un critère de qualité rédhibitoire et c'est la première chose que l'on observe lors de nos visites de vignoble : voit-on au sol de l'herbe morte ou une terre labourée ?

Les deux grandes méthodes de protection de la vigne bio :

Le Bio :

La lutte contre les mauvaises herbes doit se faire sans herbicide et donc par labours. Et la lutte contre les champignons de la vigne doit se faire sans produit chimiques et c'est un mélange de cuivre et de soufre qui est autorisé (la "bouillie bordelaise").

La **biodynamie** :



Pulvérisation à la main de silice, domaine de la soufrandière (Pouilly Fuissé)

Cette méthode reprend les mêmes contraintes du Bio et va plus loin en visant à renforcer les défenses naturelles de la vigne. Le traitement bio (bouillie bordelaise) est donc complété par d'autres préparations à base de tisane d'orties, de silice ou de bouse de vache, en doses infinitésimales.

Toutes les interventions (pulvérisations, labours, fumures, etc) sont planifiées en fonction du calendrier lunaire car la vigne est composée d'eau et "répond mieux" à certains moments de ce calendrier.

La biodynamie n'est pas simple à évaluer scientifiquement car c'est une méthode douce et globale. Pourtant, un nombre croissant de viticulteurs l'adopte, même les plus sceptiques ou cartésiens.

La Bourgogne et la vallée de la Loire comptent beaucoup de « biodynamiciens » en raison de la taille modeste des exploitations (plus facile à conduire en biodynamie).

A Bordeaux, l'humidité et les températures douces engendrent un fort développement du mildiou. Lors des années à forte pression (2013 et 2018), les domaines en Bio ou biodynamie ont subi de lourdes pertes de rendement (20 hectolitres par hectare au lieu de 45) mais de plus en plus de crus classés appliquent la biodynamie sur des parties moins exposées de leur vignoble et ne cherchent pas à obtenir le label.

Les Labels

Bio : ECOCERT

biodynamie : BIODIVIN et DEMETER

Qu'est ce que la viticulture « raisonnée » ?

C'est la viticulture conventionnelle utilisant des traitements de synthèse (non bio) mais dans des quantités mieux ajustées à la pression du parasite observée à petite échelle (au niveau d'une parcelle de vigne) et non plus appliqués selon un programme de traitement prévu à l'avance.

En viticulture raisonnée nous sommes sensibles à la certification « HVE » (haute valeur environnementale) dont le cahier des charges est très global tenant compte des conditions de travail des équipes, et au label « Terra Vitis » couplant des moyens de lutte bio et des traitements de synthèse.

Que penser des « vins naturels » ?

Il s'agit de vins cultivés en Bio ou en biodynamie avec un critère supplémentaire : l'absence totale d'apport de sulfites après la fermentation.

On retrouve parfois dans ces « vins naturels » un côté légèrement gazeux lié à la reprise de la fermentation après la mise en bouteille. Les partisans de ces vins disent qu'il suffit de les secouer pour les « dégazer ». Il n'y a pas encore de label officiel, seulement une association regroupant une cinquantaine de vigneron.

Demain ?

L'une des principales pistes pour réduire les traitements est d'introduire un gène de résistance au mildiou dans nos cépages. La recherche effectuée à la fois avec OGM et des essais « sans OGM », c'est à dire par hybridation (plus longs à mettre en œuvre que les essais sur OGM)

Dans nos sélections, nous privilégions les vignerons ayant remplacé les désherbants par les labours traditionnels (critère à minima).

- En HVE : Brigitte Berthelemot, ...
- En Bio : Moulin de Peyronin, Mille Roses, Yann Chave, Drappier, ...
- En biodynamie : Rossignol Trapet, Lejeune, La Grave Figeac, ... (NB : Roederer est en conversion vers la biodynamie)

